



Escuela  
Internacional  
de Gastronomía

# DIPLOMADO DE VINOS Y CERTIFICACIÓN COMO SOMMELIER

# ASOCIACIÓN MEXICANA DE SOMMELIERS

**Organismo líder** en el ámbito de la sumillería en **México**. Se manifiesta como el **interlocutor nacional e internacional** del sector.

Los participantes adquieren una **Certificación como Sommelier en Formación**, por parte de la **Asociación Mexicana de Sommeliers**, en el área profesional y académico por parte de la **Universidad Anáhuac Cancún**.

Se **certificará al alumno** siempre y cuando haya cubierto el **80% de asistencias** en el total del diplomado, así como haber acreditado con una **calificación mínima de 6** las evaluaciones parciales y finales correspondientes.





## **DURACIÓN DEL DIPLOMADO**

Martes de 09:00 am – 01:00 pm.

1 Sesión por semana.

45 Sesiones, 4 horas por sesión, 180 Horas en total.

Inicia: 17 de marzo del 2026

## **MODALIDAD**

100% presencial en la Universidad Anáhuac Cancún

## **INCLUYE:**

- Vinos a catar en cada sesión.
- Maletín con 4 copas Riedel
- Delantal de Sommelier
- Cuaderno de cata



# TEMARIO POR SESIÓN

- Historia del vino.
- Historia del vino.
- Viticultura.
- Ciclo de la vid.
- Variedades de uva.
- Vinicultura de vinos blancos y rosados.
- Vinicultura de vinos espumosos y champagne.
- Vinicultura de vinos tintos.
- Barricas, depósitos, tanques, fudres, toneles, corchos y etiquetas.
- Vinos de Francia I.
- Vinos de Francia II.
- Vinos de Francia III.
- Retroalimentación y cata.
- Vinos de Italia I.
- Vinos de Italia II.
- Vinos de Italia II.



# TEMARIO POR SESIÓN

- Vinos de España I.
- Vinos de España II.
- Vinos de España III.
- Vinos de Portugal I.
- Vinos de Portugal II.
- Vinos de Alemania I.
- Vinos de Alemania II.
- Otros países (Austria, Hungría, Croacia, Rumania, Grecia, Israel).
- Medio Oriente.
- Australia.
- Nueva Zelanda y Sudáfrica.
- Vinos de México I.
- Vinos de México II.
- Vinos de México III.



# TEMARIO POR SESIÓN

- Vinos de Estados Unidos I.
- Vinos de Estados Unidos II.
- Vinos de Chile.
- Vinos de Argentina.
- Otros Países (Canadá, Uruguay, Brasil, Perú).
- Retroalimentación y cata II.
- La cava de vinos.
- La carta de vinos, selección y compra de vinos.
- El maridaje de vinos y alimentos.
- El servicio del vino.
- Mercadotecnia de Venta.
- Técnicas de Venta.
- Etiqueta del Sommelier.

# PRECIO

**Precio por persona; \$51,513.00 MXN.**

**Diferido en:**

**Inscripción:**

**\$5,610.00 MXN.**

**11 Mensualidades de:**

**\$4,173.00 MXN.**



**Escuela  
Internacional  
de Gastronomía**

**Eric Jaimes**

**Coordinador de Cursos de Extensión Anahuac Cancún**

**+52 1 (998) 718 4370**